

TOWN

by Bryan Nagao

アミューズ

パーカーハウスロール

燻製ピスタチオバター

ホタテ・5J イベリコハム・栗・スービーズソース

赤エビのオリーブオイル煮・ゴボウ・サムファイアー

あわび・キャビア・カスタード・チキンジュ

冷製ウズラの酒漬け・茶卵・うめ・エンダイブ

牛トライブ・仔牛のシビレ

お魚のスープ・白子・グリビッシュ

“ Little TOWN ” マスカポーネのラビオリ・ピース・トリュフ

うに・自家製タリアテッレ・5J イベリコハム・ラード・唐辛子
(\$280 supplement)

TOWN

by Bryan Nagao

本日のお魚料理・クラムチャウダーソース

“ Kalua ” 子豚焼き・タロ芋・豚ライス・竹の子
(Menu Price / \$2680)

ボストンロブスター・Escabeche 漬けロブスターロール・グリーンカレー
(Menu Price / \$2880)

牛タン & 牛ほほ肉 “ Whiskey & Rye ” トリュフ・ポップパイ
(Menu Price / \$2980)

但馬牛のビーフパイ・フォアグラ・ソースペリグー
(Menu Price For 2 Person / \$3200)

ホイップブリーチーズ・トリュフアイスクリーム

台南の思い出・しょうゆケーキ・トマトソルベ・いちご

リュウガン・85% ビターチョコレート・ぶどうソルベ

プチフル / コーヒー / お茶

Wine Pairing for 4 \$1280 / Wine Pairing for 6 \$1880

サービス料 10% 別途頂きます。